

Diese Bestandteile einer bayerischen Brotzeit bringt Kindheitserinnerungen an Ferien im Bayernland mit sich.

Nein, Brezn habe ich nicht selbst gebacken, an Laugengebäck habe ich mich noch nie herangetraut. Da mussten die Mitesser mit Ware aus der TK-Abteilung des Supermarkts vorliebnehmen – besonders gut waren diese Teigschleifen nicht. Dafür aber der Wurstsalat. Den gab's damals in den Sechzigern, als wir ein paar Mal in Bayern Familienurlaub machten, in jedem Gasthaus, und ich habe ihn geliebt. Ziel war es, den Geschmack früherer Zeiten aufleben zu lassen, was ganz gut gelungen ist. Die Käsecreme namens Obatzter habe ich als Kind nicht gegessen, weil ich es mit Weichkäse so gar nicht hatte. Zum Glück gibt es dafür zahlreiche Rezepte im Internet. Leider habe ich im Sinne einer bayerischen Brotzeit den Radi vergessen...

Wurstsalat: Die Zutaten

Die Mengen sind skalierbar – die Angaben hier beziehen sich auf eine Portion für drei Personen als Teil einer Brotzeit; wollen mehr Menschen davon, musst du angegebenen Mengen einfach hochrechnen.

300 g Fleischwurst (ohne Knoblauch) am Stück

150 g Emmentaler am Stück

3 mittelgroße Gewürzgurken

1 kleine rote Zwiebel

1 EL süßer Senf

3~4 EL Weißweinessig

2 EL neutrales Öl

Salz, Pfeffer, Zucker, Kümmel, Schnittlauch

Wurstsalat: Die Zubereitung

Bei der Gelegenheit habe ich gelernt, dass die Wurst, die bei Bayern „Lyoner“ heißt, identisch mit der norddeutschen Fleischwurst ist. Im direkten Vergleich habe ich jedenfalls keinen Unterschied festgestellt. Die angegebenen 300 g entsprechen etwas mehr als einem Drittel eines Rings Fleischwurst. Es kommt aber gerade bei dieser Zutat nicht so auf die Menge an. Jedenfalls ziehst du der Wurst die Pelle ab und schneidest sie in dünne Scheiben – etwa doppelt so dick wie ein Streichholz. Die Scheiben zerlegst du wiederum in Streifen mit

quadratischem Querschnitt. Tipp: Hättest du gern längliche Streifen im Salat, schneidest du die Wurst eben schräg auf.

Auch den Käse schneidest du in Streifen mit denselben Dimensionen. Die Zwiebel pelst und halbst du, um dann feine Streifen abzuschneiden. Tipp: Wenn jemand rohe Zwiebeln nicht so gut verträgt, schwitzt du die Zwiebelstreifen eben ein bisschen in Öl an. Die Gewürzgurken ebenfalls in Stifte entsprechend der anderen Zutaten zu schneiden, ist ein bisschen tricky, weil sie rund sind. Also zerlegst du sie längst in entsprechend dicke Scheiben, die du dann in Stifte schneidest; entstehen dabei von den Rundungen zu feine Streifen, ist du sie eben einfach nebenbei auf.

Die Marinade ist denkbar einfach gemacht. Verrühr den süßen Senf mit dem Essig und den Gewürzen und schlag dann das Öl hinein. Beim Zucker rate ich zu vorsichtiger Dosierung, den Kümmel (etwa 1 TL) solltest du vor der Verwendung mörsern. Vermisch Wurst, Käse, Gurke und Zwiebel in einer Salatschüssel und gib dann die Soße über das Ganze. Heb den Salat ordentlich durch und lass ihn im Kühlschrank mindestens eine, besser zwei Stunden durchziehen. Vor dem Servieren streust du frisch geschnittene Schnittlauchröllchen drüber.

Obatzter: Die Zutaten

Was die Mengen angeht, gilt dasselbe wie beim Wurstsalat.

200 g reifer Camembert

100 g Frischkäse

50 g weiche Butter

1 kl Zwiebel

Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Obatzter: Die Zubereitung

Am wichtigsten ist: Der Camembert muss wirklich sehr reif sein und darf wirklich richtig kräftig schmecken. Meiner Erfahrung nach geht's am besten mit französischem Material, aber man hört und liest, dass camembertartige Käsesorten aus Bayern auch gut funktionieren sollen. Die Butter muss knetweich sein. Und beim Frischkäse habe ich eine Vollrahmverson genommen – die Sache ist also ganz schön fett. Wichtig ist auch, das Zwiebelchen in wirklich sehr kleine Würfelchen zu zerlegen (und gegebenenfalls kurz in Butter anzuschwitzen). Beim Parikapulver habe ich eine Mischung aus edelsüßem und scharfem Paprika im Verhältnis 3:1

gewählt – und davon reichlich (fast einen EL) genommen.

Verknete die Butter mit dem Frischkäse – am besten auf einem Teller. Schneide dann möglichst dünne Scheiben (Rinde bleibt unbedingt dran!) vom Camembert und vermisch sie portionsweise mit der Butter-Frischkäse-Mischung. Nach der Hälfte gibst du die erste Hälfte der Zwiebelwürfel und des Paprikapulvers hinzu. Dann den Rest. Mit Salz (vorsichtig) und Pfeffer abschmecken. Achte beim Zusammenkneten darauf, dass keine Pampe entsteht, sondern dass die Zwiebelwürfel und Stückchen der Camembert-Rinde im Mund noch spürbar sind. Optional kannst du die Sache mit ein paar Tropfen Zitronensaft aromatisieren.

Dazu gibt's möglichst echt bayerische Laugenbrezeln und dünne Scheiben vom Radi oder von Radieschen.